

Tome un portapapeles y lleve este mapa para su búsqueda del tesoro. Céntrese en descubrir oportunidades de ahorro. Cuando encuentre algo, tome nota de las herramientas, los materiales o la experiencia necesarios, la ubicación o si se requiere investigación adicional. No dude en agregar datos a esta lista o en modificarla para que se ajuste a sus propias necesidades, y asegúrese de tener todos los recursos de la Búsqueda del tesoro.

Nombre de la instalación _____ Piso _____ Fecha _____ Equipo _____



Gestión de la instalación

- Anote su puntuación de la intensidad del uso de la energía (EUI) y ENERGY STAR en Portfolio Manager.
- Asegúrese de que el plan de gestión de la energía, así como el plan de operaciones y mantenimiento de la instalación estén actualizados y que el personal correspondiente haya revisado las últimas versiones.
- Revise el código del sistema de gestión de edificios (BMS) o del sistema de automatización de edificios (BAS) para asegurarse de que los comandos específicos para reducir el consumo innecesario de energía (p. ej.: los tiempos de encendido/apagado) no se hayan sobrescrito.

NOTAS:



Iluminación

- Identifique dónde se han dejado luces encendidas en los espacios desocupados (incluidas las aulas, los laboratorios, los baños, los gimnasios, las cafeterías, las bibliotecas, los campos deportivos).
- Identifique y evalúe las oportunidades de utilizar controles de iluminación automatizados:
 - Sensores de movimiento/ocupación para las zonas de poco tránsito.
 - Temporizadores o sensores de luz diurna para atenuar o apagar las luces exteriores y del estacionamiento durante el día.
 - Controles de atenuación en lugares donde hay luz natural (p. ej.: cerca de ventanas, claraboyas, tubos de luz).
- Confirme que los controles de iluminación instalados funcionen según lo esperado.
- Evalúe la necesidad de establecer un plan de limpieza regular de lámparas/accesorios para obtener la máxima salida de luz.
- Identifique dónde se pueden agregar reflectores con sentido práctico a la iluminación existente.



- Evalúe si hay algún área que esté demasiado iluminada en comparación con los requisitos o los niveles de diseño; considere la posibilidad de quitar luces.
- Desenchufe o quite los balastos que no estén en uso.
- Evalúe la posibilidad de utilizar opciones de iluminación con mayor eficiencia energética:
 - Cambie los tubos fluorescentes T12 por unos T8 o T5 con balastos electrónicos (en lugar de magnéticos); considere la posibilidad de utilizar luces LED tubulares (TLED).
 - Cambie las aplicaciones de lámparas fluorescentes compactas (CFL) y las incandescentes por modelos LED (especialmente para las aplicaciones especializadas/decorativas o la iluminación de tareas).
 - Utilice letreros de salida LED en lugar de modelos de CFL o incandescentes.

NOTAS:



Cerramiento del edificio

- Inspeccione las puertas y ventanas para identificar huecos o grietas que se puedan reparar.
 - Observe si hay burletes dañados o si faltan burletes.
- Observe si hay filtraciones de aire que deban sellarse con masilla u otro sellador.
- Inspeccione los niveles de aislamiento e identifique las deficiencias que deben abordarse.
- Cierre las puertas hacia el exterior y hacia cualquier zona no calefaccionada o no refrigerada.
- Evalúe la posibilidad de colocar una película solar u otro revestimiento de ventanas en las exposiciones este, oeste o sur para reducir el aumento y la pérdida de calor solar.



Cargas de enchufes/equipos

- Identifique cualquier equipo que se haya dejado encendido durante la noche (incluidos los que se hayan dejado en modo de suspensión/inactivo o de salvapantallas).
- Asegúrese de que la configuración de gestión de energía esté activada en los equipos de oficina, como computadoras, monitores, impresoras y fotocopiadoras.



- Identifique cualquier equipo nuevo de oficina que se necesite pronto; asegúrese de que, cuando sea posible, esté certificado por ENERGY STAR.
- Identifique dónde se pueden utilizar enchufes múltiples para facilitar la desconexión de la fuente de alimentación. Considere la posibilidad de utilizar enchufes múltiples avanzados.
- Identifique y suspenda el uso de calefactores y ventiladores personales en las aulas o las salas de descanso (el uso de estos artefactos personales puede provocar problemas más amplios de calor/frío que se deben abordar a nivel del sistema).
- Elabore un plan para enseñarles a los miembros del personal a desconectar los dispositivos recargables una vez que estén cargados.

NOTAS:

5

Equipamiento para servicios de alimentos y cocinas/cafeterías

- Identifique las juntas y los sellos de las puertas de los refrigeradores y congeladores que estén desgastados o agujereados.
- Compruebe que los serpentines del refrigerador estén limpios y no tengan obstrucciones.
- Verifique la precisión del termostato del horno y, de ser necesario, vuelva a calibrarlo.
- Establezca procedimientos operativos para los equipos de cocción/horneado (por ejemplo, precalentar solo cuando sea necesario, bajar la temperatura de los equipos o apagarlos cuando no estén en uso).
- Asegúrese de que las campanas de extracción y los extractores de aire solo funcionen cuando se utilice la cocina.
- Asegúrese de que los aparatos que no se utilicen estén desenchufados o conectados en un enchufe múltiple que esté apagado.
- Compruebe si las máquinas expendedoras se apagan o se ponen en modo de suspensión al final del día. Considere la posibilidad de instalar controles basados en el movimiento/la ocupación para las máquinas expendedoras.
- Busque oportunidades de cambiar las máquinas expendedoras viejas por nuevas máquinas expendedoras certificadas por ENERGY STAR.
- Identifique dónde se pueden instalar válvulas de pulverización preenjuague de bajo flujo.



- Identifique y evalúe las oportunidades de utilizar equipos comerciales para el servicio de alimentos certificados por ENERGY STAR en las cafeterías y electrodomésticos certificados por ENERGY STAR (p. ej.: refrigeradores, lavavajillas) en las salas de maestros.
- Identifique y evalúe las oportunidades de instalar variadores de frecuencia (VFD) en las campanas de la cocina.



Sistema de calefacción, ventilación, aire acondicionado (HVAC)

- Identifique y elabore planes para abordar los casos de calefacción y refrigeración simultáneas.
- Asegúrese de que los termostatos y los sensores de temperatura del aire exterior estén debidamente calibrados/mantenidos.
- Asegúrese de que los termostatos estén ajustados a la temperatura adecuada en función de la estación y las condiciones climáticas locales.
- Confirme la implementación adecuada de una política de reducción de la temperatura para los sistemas de calefacción/refrigeración cuando el edificio esté desocupado (incluida cualquier consideración especial para los meses de verano).
- Realice pruebas y balanceos de los sistemas de aire y agua.
- Asegúrese de que no se utilicen calefactores de ambientes en las aulas, las salas de descanso y otros ambientes.
- Asegúrese de que haya libre flujo de aire desde y hacia las rejillas; despeje los muebles, libros, papeles u otros materiales.
- Asegúrese de que los equipos electrónicos estén ubicados lejos de los termostatos.
- Asegúrese de que haya persianas para bloquear el exceso de aumento de calor; elabore un plan para educar al personal sobre cuándo deben utilizarlas.
- Controle la ventilación del aire de reposición; asegure el funcionamiento adecuado de las compuertas para cumplir con los requisitos del aire exterior.
- Asegúrese de que los componentes del sistema de HVAC se mantengan con regularidad, lo que incluye:
 - Cambiar los filtros en un horario regular.
 - Inspeccionar y limpiar los serpentines del condensador y el evaporador.

NOTAS:

CONSEJOS:

- Lea las historias de éxito de sostenibilidad y los comunicados de prensa que ofrece Progressive Grocer.
- En la Retail Industry Leaders Association, busque “sostenibilidad” para obtener información sobre el Comité de Sostenibilidad y el Informe de gestión, el proyecto Retail Horizons y la caja de herramientas Capitalize Green.
- Busque comunicados de prensa, informes y entradas del blog sobre sostenibilidad de la Federación Nacional de Minoristas.
- Celebre su éxito y reconozca a los colaboradores. Ayude a sus huéspedes y empleados a lograr ahorros en casa y en el lugar de trabajo de los huéspedes, y ponga en práctica la campaña Bring Your Green to Work (Lleve ideas ecológicas al trabajo).



- Limpiar las aspas del ventilador y ajustar las correas según sea necesario.
- Inspeccionar los conductos y las tuberías de agua/vapor para detectar fugas o aislamiento inadecuado; tratar estos problemas según sea necesario.
- Evaluar la eficiencia del horno o la caldera y limpiarlos/ajustarlos según sea necesario (incluido el tratamiento de agua de la caldera y la inspección de los purgadores de vapor, según corresponda).
- Revisar los componentes de la torre de refrigeración o enfriamiento para detectar incrustaciones o corrosión; asegurarse de que se haya implementado un tratamiento adecuado del agua.
- Comprobar que no haya ruidos poco habituales, vibración y disminución del rendimiento de los compresores/motores.
- Identifique y evalúe las oportunidades de instalar variadores de frecuencia (VFD) para motores de ventiladores y bombas.

NOTAS:





Mapa del tesoro PARA ESCUELAS (K-12)

NOTAS ADICIONALES:

